

INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA EN LOS PANES

En los **panes comunes elaborados con harinas de cereales** y en los **panes especiales elaborados con harinas de cereales y otras harinas**, la utilización del término “integral” en el pan integral y el nombre de los cereales o semillas fuera de la denominación y de la lista de ingredientes, se registrarán por lo siguiente:

- Los **panes integrales elaborados con harina exclusivamente integral y los panes comunes elaborados con harinas de cereales (elaborados con un solo cereal)**, podrán utilizar, respectivamente, el término “integral” y el nombre del cereal (sin indicar el porcentaje de harina usado).
- Los **panes integrales elaborados con harina que no sea exclusivamente integral y los panes (comunes elaborados con harinas de cereales y especiales elaborados con harinas de cereales y otras harinas), elaborados con harinas de cereales u otras semillas** podrán utilizar, respectivamente, el término “integral” y los nombres de los cereales o semillas usados, siempre que estén acompañados, con el mismo tamaño, grosor, color y fuente, por el porcentaje de las harinas utilizadas.
El término “integral” podrá ser sustituido por “de grano entero”.
- Los panes, en cuya elaboración se incorpore alguno de los **ingredientes previstos para los panes especiales**, podrán incluir en la denominación, precedido por la preposición “con” el nombre de ese o esos ingredientes seguido del porcentaje de los mismos.
- Los panes elaborados artesanalmente podrán incluir la expresión **“de elaboración artesana”**.
- Los panes que en su proceso de elaboración incorporen levadura de panificación y realicen una fermentación de la masa, tras el amasado y antes de la cocción, a una temperatura superior a 4°C durante al menos 8 horas, podrán incluir la mención “elaborado con larga fermentación”.
- Los panes elaborados mediante la incorporación de masa madre en proporción igual o superior al 5% del peso total de la harina de la masa final y sin la adición de aditivos, podrán indicar la mención “elaborado con masa madre”, siempre que cumplan las condiciones siguientes:
 1. La masa madre preparada para asegurar la fermentación de la masa del pan, antes de su incorporación a la misma, deberá tener un pH inferior a 4,2 y una acidez total titulable superior a 6 (expresada como mililitros de NaOH 0,1 M necesarios para llevar a pH 8,5 10 gramos de masa madre).
 2. La masa del pan, antes de su cocción, y el pan una vez terminada su cocción deberán tener un pH inferior a 4,8.

3. Los índices de pH indicados serán producto solo de la acción biológica acidificante de la microflora presente en la masa madre. Se podrá incorporar levadura panadera, en la última fase de amasado, en una dosis máxima de 0,2% del peso de la harina total utilizada en la masa final.
- La mención **“pan de leña”** o **“pan de horno de leña”** solo podrá utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.